Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9. Warszawa, 24 stycznia 1931 roku. № 4

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 605-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Ś. † P.

Franciszek Kaczmarek

wice-dyrektor Browaru Huggera

zmarł w Poznaniu w dniu 18 stycznia 1931 roku.

W zmarłym tracimy długoletniego i wielce zasłużonego działacza na polu przemysłowem, który dla polskiego browarnictwa położył nieocenione zasługi.

Cześć Jego pamięci.

Ś. p. FRANCISZEK KACZMAREK.

W dniu 18 b. m. zmarł ś. p. Franciszek Kaczmarek. Zgon zacnego obywatela i kolegi okrył żałobą wszystkich, którzy mieli możność kiedykolwiek oceniać nieskazitelną i nieugiętą Jego prawość i wielkie zalety serca, jakie cechowały cały Jego żywot i pracę wzorowego obywatela. Nieubłagana śmierć zastała Go po powrocie na kierownicze stanowisko w naszej gałęzi przemysłu w charakterze wice-dyrektora Browaru Huggera w Poznaniu. Po wystąpieniu z czynnej armji w roku 1921, jako kapitan rezerwy 57 p. p., ś. p. Franciszek Kaczmarek objął trudne stanowisko dyrektora browaru Kobylepolskiego i mimo nadzwyczajnie ciężkich warunków, jakie wówczas przeżywała nasza gałąź przemysłu, doprowadził przedsiębiorstwo do rozkwitu. Niestety, praca ponad siły do tego stopnia nadszarpnęła siły, że w ostatnich latach zmuszony był zmienić dotychczasowy warsztat pracy. Dopiero w roku bieżącym, dzięki poprawie stanu zdrowia, powrócił do pracy na polu piwowarstwa, niestety jednak nieubłagana śmierć wyrwała Go przedwcześnie z naszych szeregów.

Działalność zmarłego na polu naszych organizacji nie da się wprost ocenić. Przez cały czas pracy w piwowarstwie, aż do czasu ustąpienia, póki na to zdrowie pozwalało, piastował godność członka Zarządu Związku Browarów na Polskę Zachodnią i wiceprezesa Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego od początku ich istnienia. Zasługi Jego, ofiarność pracy i poświęcenie na długo pozostaną w naszej pamięci.

Mimo nawału zajęć ś. p. Franciszek Kaczmarek był czynnym w licznych organizacjach społecznych, uważając tę pracę za obowiązek dobrego obywatela, co zaskarbiło Mu serca i uznanie wszystkich, którzy mieli kiedykolwiek sposobność zapoznać się z Jego pełną poświęcenia i zapału działalnością.

Zgon dzielnego obywatela i współtowarzysza pracy wzbudza we wszystkich serdeczny żal.

Projekt Min. Skarbu.

Ustawa

o ograniczeniach w sprzedaży, podawaniu i spożyciu napojów alkoholowych (przeciwalkoholowa).

z dnia . . . . . . 1930 r.

Art. 1.

1) Napojów alkoholowych, zawierających ponad 45° alkoholu, sprzedawać nie wolno. Zakaz niniejszy nie dotyczy spirytusu, sprzedawanego na cele lecznicze, naukowe i domowe.

2) Sprzedaż napojów, sporządzonych ze spirytusu nieoczyszczonego, zawierającego fuzle, jest wzbroniona. Postanowienie to, nie dotyczy napojów, które dla zachowania swoistych właściwości są wyrabiane ze spirytusu nieoczyszczonego, a mianowicie: starki, rumu i araku, oraz napojów ze spirytusu winnego i owocowego.

Art. 2.

1) Wprowadza się niżej wyszczególnione (art. 3 — 6) ograniczenia w sprzedaży i podawaniu w lokalach i miejscach publicznych napojów, zawierających więcej niż 4,5° alkoholu.

2) Ograniczenia te dotyczą sprzedaży i podawania wspomnianych napojów tak w naczyniach otwartych, jak i zamkniętych.

Art. 3.

Ilość miejsc detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych w całem Państwie ustala się, nie licząc bufetów stacyjnych, wagonów restauracyjnych i bufetów na statkach w liczbie 22.000, z której najwyżej 3/4 może być przeznaczone do wyszynku. Rozdziału tej

liczby na poszczególne województwa dokona Minister Skarbu w porozumieniu z Ministrem Spraw Wewnętrznych w drodze rozporządzenia ogłoszonego w Dzienniku Ustaw.

Art. 4.

Zakazuje się sprzedaży i podawania napojów alkoholowych wymienionych w art. 2:

a) w pociągach, oraz w obrębie zabudowań kolejowych i przystani statków, z wyjątkiem bufetów stacyjnych, wagonów restauracyjnych;

b) na całym obszarze zabudowań koszarowych i w obozach wojskowych, z wyjątkiem kasyn wojskowych, o ile władze wojskowe zezwolą, a właściwe władze skarbowe wydadzą odpowiednie uprawnienie;

c) na całym obszarze zabudowań fabrycznych i przemysłowych, w domach ludowych, pomieszczeniach straży ogniowej, oraz w lokalach i miejscach przeznaczonych do ćwiczeń sportowych i gimnastycznych, z wyjątkiem wypadków, w których lokale te użyte będą za zezwoleniem właściwych władz do urządzenia zabaw lub przedstawień;

d) w pomieszczeniach i miejscach, w których odbywają się przetargi publiczne — przez czas tych przetargów;

e) w miejscowościach, w których został uchwalony przez gminy (art. 6) zakaz sprzedaży napojów alkoholowych;

f) w miejscowościach lub rejonach, w których celem utrzymania porządku i spokoju publicznego, Minister Spraw Wewnętrznych, lub upoważnione przez niego w drodze rozporządzenia, organy administracyjne, zakażą sprzedaży lub wyszynku napojów alkoholowych, na czas wyborów do ciał ustawodawczych lub władz komunalnych, poboru wojskowego lub mobilizacji, wprowadzenia sądów doraźnych, stanu wyjątkowego, tłumnych zebrań ludności oraz w dniu wypłat robotnikom;

g) w budynkach oddanych do użytku służby publicznej;

h) w dni świąteczne, przyczem ograniczenia w tym wypadku obowiązują od godz. 6-ej do godz. 14-ej.

Art. 5.

1) Nie mogą być nadane zezwolenia na miejsca (lokale) detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych

48) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Pierwsze odkrycia słynnego Ludwika Pasteur'a (1822 — 1895), tak ważne dla całej chemji i bakterjologji fermentacyjnej, przynosi nam dopiero rok 1857. Biorąc za podstawy swych badań teorje zwycięzone, „usunięte niesłusznie na plan drugi", teorje Cagnard de Latour'a, Schwann'a, Kützing'a i Turpin'a, Pasteur nie pominął żadnej z hypotez dotychczasowych, odnosząc się krytycznie do wszelkich prac dokonanych w tej dziedzinie wiedzy.

Przeprowadzone doświadczenia pozwalają Pasteur'owi w rezultacie na stwierdzenie, że drożdże nie należą, jak przypuszczał Liebig, do istot martwych, lecz jest to zbiór organizmów żyjących, rosnących i rozmnażających się. Pasteur stwierdza, że drożdże znajdują się w powietrzu i, dostając się do płynu cukrowego, wywołują w nim zjawisko, zwane fermentem. Słynnem jest zdanie Pasteur'a o fermentacji: „Proces chemiczny fermentu jest w rzeczywistości procesem życiowym, gdyż ferment życiem się zaczyna i życiem się kończy".

W roku 1861 ogłosił Pasteur rezultaty swych badań nad wpływem tlenu na rozwój drożdży podczas fermentacji. Pasteur zauważył, że w płynie fermentującym w naczyniu zamkniętem drożdże rosną i rozmnażają się bardzo wolno, a cały proces fermentacji trwa bardzo długo. Inaczej się dzieje przy dużym dopływie powietrza, drożdże i cała fermentacja rozwijają się nadzwyczaj szybko.

Dalsze badania Pasteur'a wykazały, że płyn fermentujący oprócz drożdży zawiera też różne gatunki bakterji, które, rozwijając się wraz z drożdżami, nadają napojom przygotowywanym smak kwaskowy. Badając fermentację piwną, Pasteur zauważył, że rozwój bakterji wpływa ujemnie na wartość piwa, piwo choruje i wreszcie psuje się zupełnie.

Chorobom piwa poświęcił Pasteur specjalne badania, rezultatem tych ostatnich były przepisy dla browarów, wzywające do walki z bakterjami drogą wprowadzania do browaru najlepszych surowców, przestrzegania podczas produkcji czystości wzorowej,

z wyszynkiem, znajdujące się w odległości krótszej niż 100 metrów od zewnętrznych granic budynków, w których mieszczą się kościoły, klasztory lub świątynie wyznań w Państwie uznanych, szkoły, zakłady naukowe i wychowawcze, sądy, więzienia, dworce, i stacje kolejowe, przystanie statków, koszary, zakłady zatrudniające więcej, niż 100 robotników, oraz od zewnętrznych granic cmentarzy. Przepis niniejszy nie odnosi się do lokali wyjętych z pod zakazu przewidzianego w art. 4.

2) Prezes właściwej Izby Skarbowej, w porozumieniu z wojewodą, w wypadkach szczególnych ma prawo zezwalać na wyjątki od zasady powyższej.

3) Minister Skarbu w porozumieniu z Ministrem Spraw Wewnętrznych i Ministrem Spraw Wojskowych może zabronić wyszynku napojów alkoholowych w odległości do 1.000 metrów, od zewnętrznych granic budynków koszarowych i stałych obozów wojskowych.

Art. 6.

1) Gminy miejskie i wiejskie władne są w obrębie swoich granic uchwalić całkowity zakaz sprzedaży napojów alkoholowych, zawierających więcej niż $4{,}5^0$ alkoholu. Uchwała taka powinna zapaść w drodze głosowania powszechnego mieszkańców gminy zwykłą większością głosów, przy udziale przynajmniej połowy uprawnionych do głosowania. Uprawnionym do głosowania jest mieszkaniec gminy posiadający czynne prawo wyborcze do Sejmu.

2) Głosowanie zarządza zarząd gminy bądź z własnej inicjatywy naskutek uchwały powziętej większością głosów, przy obecności $^2/_3$ członków zarządu gminy, bądź na żądanie pisemne przynajmniej $^1/_{10}$ części mieszkańców gminy, posiadających czynne prawo wyborcze do Sejmu.

3) Zarząd gminy zarządza głosowanie najdalej w ciągu 4-ch tygodni od daty przedstawionego żądania.

4) Głosowanie odbywa się w dniu świątecznym. Sposób głosowania określi rozporządzenie Ministrów Spraw Wewnętrznych i Skarbu.

5) Zarząd gminy powinien w ciągu miesiąca, po powzięciu uchwały o zakazie sprzedaży napojów alkoholowych, przedstawić uchwałę taką właściwej władzy administracji ogólnej, która może w ciągu miesiąca od dnia otrzymania uchwały sprzeciwić się wprowadzeniu jej w życie, o ile uchwała powzięta została z naruszeniem postanowień niniejszej ustawy.

6) O ile właściwa władza administracji ogólnej w terminie wskazanym w poprzednim ustępie nie podniesie sprzeciwu, zarząd gminy poda powziętą przez gminę uchwałę o zakazie detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych pisemnie do wiadomości właściwej władzy skarbowej, przynajmniej na 7 miesięcy przed jej wejściem w życie.

7) Uchwała o zakazie może pod warunkami przewidzianemi w ustępach 5 i 6 wejść w życie tylko z początkiem roku kalendarzowego, a nadto po upływie conajmniej 9 miesięcy od chwili jej powzięcia.

8) Zarząd gminy powinien uchwałę o zakazie podać do wiadomości publicznej w sposób przyjęty w danej miejscowości równocześnie z zawiadomieniem właściwej władzy skarbowej (ust. 6).

9) Z chwilą wejścia w życie uchwały o zakazie

---

wreszcie utrwalania piwa gotowego („Pasteuryzacji"). Nad samemi drożdżami, ich rozróżnianiem, Pasteur mniej się zastanawiał, dziedziną tą zajął się dopiero duński uczony Prof. Dr. Emil Chrystian Hansen (1842 — 1909).

Od tej chwili rozpoczyna się, jak mawiał Prof. Wiktor Syniewski, „najnowsza doba rozwoju techniki fermentacyjnej".

Hansen skonstatował, że wrogami normalnej fermentacji piwnej nietylko mogą być bakterje, lecz i różne odmiany drożdży, wiecznie walczące ze sobą. Zauważył on, że każdy płyn fermentujący wtedy dopiero ma smak właściwy, jeżeli ferment wywołany zostanie odpowiednimi dla tego rodzaju płynu grzybkami drożdżowymi. W ten sposób Hansen uzasadniał konieczność wyprowadzania z jednej komórki jednej rasy czystej hodowli drożdży.

Pierwsze takie próby udały mu się w laboratorjum w Kopenhadze w roku 1881. Czysta hodowla w zastosowaniu fabrycznem powstaje po raz pierwszy w roku 1885, gdy Hansen wraz z Kühle'm, dyrektorem browaru Gamle-Carlsberg w Kopenhadze, skonstruowali pierwszy aparat do czystej hodowli drożdży.

Wyhodowane w pracowni naukowej drożdże z jednej komórki, a więc jednego gatunku, zostały przez Hansen'a po raz pierwszy zaszczepione do wyjałowionej w specjalnie skonstruowanym przyrządzie brzeczki piwnej. W brzeczce tej rozmnożyły się tak wielkie ilości drożdży, że mogły już jako czyste mieć zastosowanie do fermentacji fabrycznej. Przy wybieraniu drożdży z aparatu pozostawiano w nim zawsze taką ilość, aby starczyło na zaczyn dla nowej hodowli.

Pierwszy referat o aparacie do czystej hodowli drożdży wygłosił Hansen na zebraniu piwowarów austrjackich w Gracu w roku 1887, następnie opisał go szczegółowo w swej pracy: „Untersuchungen aus der Praxis der Gährungsindustrie". Pierwszy aparat propagacyjny Hansen'a i Kühle'go z czasem uległ trochę zmianom, ale jednak, biorąc ogólnie, zawsze przypomina prototyp z roku 1885.

gasną, z samego prawa i bez obowiązku jakiegokolwiek odszkodowania ze strony Państwa, wszystkie istniejące w tej gminie koncesje na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych.

10) Rewizja powziętej uchwały może nastąpić nie wcześniej, niż po upływie lat 3-ch od wejścia w życie zakazu. Do powzięcia uchwały rewizyjnej mają zastosowanie przepisy odnoszące się do uchwały o zakazie.

11) Ilość koncesyj ustalona w myśl art. 3 nie doznaje zmniejszenia naskutek wejścia w życie uchwał o zakazie powziętych w myśl niniejszego artykułu.

Art. 7.

Zakazuje się sprzedaży detalicznej lub innego detalicznego pozbycia, tudzież podawania do spożyżycia w lokalach i miejscach publicznych napojów, zawierających jakiekolwiek ilości alkoholu:

a)nieletnim do lat 18 lub uczniom wszelkiego rodzaju szkół niższych i średnich bez względu na ich wiek;

b) innym spożywcom wzamian za zboże lub inne wytwory wiejskie, albo na pokrycie zobowiązań lub za wykonaną pracę.

Art. 8.

1) Należności, skredytowanych za napoje alkoholowe, sprzedane detalicznie lub pozbyte detalicznie w inny sposób a zwłaszcza za podane na miejscu do spożycia, nie można dochodzić w drodze skargi. Umowy zastawu i poręki zawarte, w celu zabezpieczenia takich należności są prawnie nieważne.

2) Postanowienia ustępu 1-go niniejszego artykułu nie stosują się do należności za napoje alkoholowe podane na kredyt gościom w hotelach, pensjonatach i innych tego rodzaju zakładach, jeżeli goście ci otrzymują w tych zakładach mieszkanie i wyżywienie.

Art. 9.

1) Winni przekroczenia przepisów art. 1, 4, 5 i 7 niniejszej ustawy karani będą grzywną do 300 zł. lub aresztem do 2-ch tygodni, w razie zaś powtórzenia przestępstwa grzywną do 500 zł. lub aresztem do 4-ch tygodni. Kary aresztu i grzywny mogą być nałożone łącznie.

2) Władza orzekająca oznaczy w orzeczeniu na wypadek niemożności ściągnięcia grzywny, karę zastępczego aresztu, według swobodnego uznania, jednakże w wysokości nie ponad 2-ch tygodni.

Art. 10.

1) Kto w stanie nietrzeźwości, wywołanej nadużyciem napojów akloholowych, zachowaniem swojem daje powód do publicznego zgorszenia, tudzież kto w stanie nietrzeźwości znajduje się w miejscu publicznem, bez względu na swoje zachowanie, podlega karze przewidzianej w art. 9.

2) Takiej samej karze podlega ten, kto drugiego do stanu nietrzeźwości doprowadził, albo kto drugiemu, będącemu w tym stanie napoje alkoholowe wydaje. Kto przekracza ten przepis, odpowiada solidarnie, z winnym nietrzeźwym, za szkody i straty wyrządzone przez niego innym osobom.

Z biegiem czasu, gdy kierownictwo wydziału drobnoustrojowego szkoły i stacji doświadczalnej w Berlinie obejmuje w roku 1887 Dr. Paweł Lindner, staje się on wynalazcą małego aparatu do czystej hodowli drożdży dla małych browarów. Pomimo swych niewielkich rozmiarów, aparat ten obsługiwał skutecznie nieraz i większe browary, nawet o produkcji rocznej 100 tysięcy hektolitrów.

Dr. Stockhausen i W. Coblitz zmieniają cokolwiek urządzenia aparatu Lindner'a, przerabiając go na aparat do hodowli nieprzerwanej.

Oprócz aparatów propagacyjnych Hansen'a — Kühle'go, Lindner'a i Stockhausen'a — Coblitz'a, cokolwiek odmienne aparaty do czystej hodowli drożdży opatentowane zostały przez Wiehmann'a, Pohl-Bauer'a, Jörgensen'a — Bergh'a i innych.

Wiedza ścisła i praktyka ustaliły następnie, jakie gatunki drożdży mogą najodpowiedniej wykonać proces fermentacyjny danej gałęzi przemysłu. W piwowarstwie to ustalenie posunęło się jeszcze dalej, gdyż zbadano i wypróbowano dokładnie, jakie odmiany drożdży stosować dla piw różnych gatunków, aby otrzymać produkt doskonały.

Wiadomości zdobyte zmusiły piwowarów do najskrupulatniejszego przeprowadzania hodowli tylko danej pewnej odmiany drożdży, aby po uzyskaniu większej ilości takowych zaprządz je do pracy fabrycznej w celu stworzenia piwa o wyraźnych własnościach dodatnich, cechach wymaganych przez spożywcę.

Skrupulatna hodowla siłą rzeczy musiała być tak ściśle i pedantycznie prowadzona w aparatach do czystej hodowlł drożdży, aby otrzymane, wyhodowane zaczyny drożdżowe nietylko nie zawierały w sobie wyraźnie szkodliwych dla fermentacji piwa organizmów, do jakich należały bakterje pewnych gatunków, pleśniaki i drożdże dzikie, lecz i rasowych drożdży innych gatunków, hamujących celową pracę wybranych i wyhodowanych z jednej komórki drożdżowej w specjalnych pracowniach naukowych droż-

Art. 11.

Temu, kto w przeciągu roku będzie karany trzy razy za opilstwo, może powiatowa władza administracji ogólnej wzbronić na okres jednego roku uczęszczania w miejscu jego zamieszkania i najbliższej okolicy do lokali, w których sprzedaje się napoje alkoholowe. Przekroczenie tego zakazu karane będzie po myśli art. 9.

Art. 12.

1) Kto po godzinie prawnie przepisanej przebywa w lokalu detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych z wyszynkiem mimo, iż go gospodarz (koncesjonarjusz, względnie jego zastępca), lub przedstawiciel uprawnionej władzy wezwał do wyjścia, będzie karany grzywną do 200 zł.

2) Gospodarz lokalu (koncesjonarjusz, względnie jego zastępca) zezwalający na przebywanie w swym lokalu detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych, gości po przepisanej prawnie godzinie, będzie karany grzywną do 300 zł. lub aresztem do 2-ch tygodni.

3) Postanowienie 2 ustępu art. 9 ma analogiczne zastosowanie z tem, że kara zastępcza aresztu nie może przekraczać 1 tygodnia.

Art. 13.

1) Kto na zabezpieczenie należności skredytowanych za napoje alkoholowe sprzedane detalicznie lub pozbyte detalicznie w inny sposób, a zwłaszcza podane na miejscu do spożycia, żąda albo przyjmuje zastaw albo porękę, tudzież kto usiłuje obejść przepisy art. 7-go p .b) i 8-go zapomocą aktu pozornego lub tym sposobem, że każe sobie wystawić dokument, a w szczególności weksel, będzie karany grzywną do 1.000 zł. lub aresztem do 6-ciu tygodni. Kary grzywny i aresztu mogą być nałożone łącznie;

2) postanowienie drugiego ustępu art. 9-go ma analogiczne zastosowanie, z tem, że kara zastępczego aresztu nie może przekraczać 4-ch tygodni.

Art. 14.

Karom przewidzianym w art. 9 ulega także właściciel lokalu publicznego, rozmyślnie nieprzeciwdziałający należycie popełnianiu w swem przedsiębiorstwie przestępstw przewidzianych w niniejszej ustawie.

Art. 15.

1) Właściciel lokalu publicznego, dopuszczający skutkiem braku dozoru lub innego niedbalstwa, do popełnienia w jego przedsiębiorstwie przez drugą osobę jednego z przestępstw, przewidzianych w niniejszej ustawie, będzie karany grzywną do 300 zł. lub aresztem do 2-ch tygodni. Kary grzywny i aresztu mogą być nałożone łącznie.

2) Postanowienie drugiego ustępu art. 9-go ma analogiczne zastosowanie z tem, że kara zastępczego aresztu nie może przekraczać jednego tygodnia.

Art. 16.

Jako okoliczność łagodzącą należy przyjąć dla zatrudnionego w przedsiębiorstwie — działania z polecenia właściciela przedsiębiorstwa, jako okoliczność obciążającą dla właściciela udzielenie takiego polecenia.

---

dży rasy określonej, te bowiem tylko, jako potomkowie jednej matki drożdżowej, fermentowały brzeczkę na piwo typu żądanego.

Po ściśle naukowych zabiegach, dążących do zabezpieczenia przedostawania się do aparatów organizmów obcych, a szkodliwych, osiągano dopiero prawdziwie czystą hodowlę drożdży, ta dawała najlepsze zaczyny drożdżowe dla fermentacji fabrycznej, w samym zaś aparacie zostawiała zaczyny do dalszej czystej hodowli drożdży na lat kilka, nawet kilkanaście, obniżając wskutek tego koszty nabywania zaczynów laboratoryjnych, a, co najważniejsze, ujednostajniając wytwarzanie piwa równego, lub zwracając uwagę na niedokładności wyprodukowanego na wyrób tego piwa słodu.

Skończyły się i nareszcie przeszły do historji czasy, gdy, jak pisze Prof. Dr. Andrzej Krzemecki w pracy p. t. „Pogląd na rolę teorji i praktyki w przemyśle piwowarskim", „pradziadowie nasi, pracując czysto empirycznie, nie mieli i nie znali właściwie żadnych instrumentów kontrolnych. Uniwersalnym instrumentem i reagensem była osoba i przyrodzone zmysły samego piwowara. Ciepłotę mierzył on dotykiem, smak, zapach i kolor — językiem, powonieniem i nieuzbrojonem okiem. Prymitywne termometry na rozmaitych podstawach oparte zaczęto konstruować dopiero z końcem XVI, a z początkiem XVII wieku. Właściwe soczewki, podstawa mikroskopów, datują się od czasów ojca mikroskopji, Leuwenhoeck'a, którego działalność na tem polu przypada na drugą połowę XVII wieku".

„Probierzem na gęstość piwa była u starych bawarczyków (a może i w innych stronach) t. zw. „Hosenprobe", próba polegająca na tem, że trochę brzeczki wylewano na ławę, bawarczyk w skórzanych spodniach zasiadał na oblanem miejscu i po chwili wstawał. O ile przytem podniosła się i ławka, znaczyło to, że piwo wytrzymało próbę, było więc należycie gęste, posiadało dostateczną ilość ekstraktu".

(C. d. n.).

Art. 17.

Sprawujący zarząd lub dozór przedsiębiorstwa lub jego części, odpowiada narówni z właścicielem.

Art. 18.

Udział (współwina) w przedstępstwach, przewidzianych w niniejszej ustawie, jest karalny.

Art. 19.

1) W razie dwukrotnego w ciągu jednego roku kalendarzowego skazania w myśl niniejszej ustawy może władza skarbowa w porozumieniu z powiatową władzą administracji ogólnej cofnąć koncesję, na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych orzekając równocześnie na pewien czas lub na zawsze niezdolność do uzyskania nowej koncesji.

2) Przepis ustępu 1-go nie stosuje się do skazania za przestępstwa, przewidziane w art. 15 niniejszej ustawy.

Art. 20.

Do orzekania o czynach przestępczych, przewidzianych w niniejszej ustawie powołane są powiatowe władze administracji ogólnej.

Art. 21.

Postanowienia niniejszej ustawy dotyczące sprzedaży, podawania i spożycia napojów alkoholowych w lokalach i miejscach publicznych, mają zastosowanie także do sprzedaży, podawania i spożycia tych napojów w pomieszczeniach pomocniczych, przeznaczonych do prowadzenia przedsiębiorstwa, jako też w pomieszczeniach bezpośrednio z niem połączonych.

Art. 22.

Do współdziałania w wykonaniu niniejszej ustawy, Minister Spraw Wewnętrznych w porozumieniu z właściwymi Ministrami, powoła organy władz samorządowych, jak również organizacje społeczne, mające na celu walkę z alkoholizmem, zrzeszenia oświatowe i spółdzielcze.

Art. 23.

1) Znosi się: a) ustawę z dn. 23 kwietnia 1920 r., o ograniczeniach w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych (Dz. U. R. P. Nr. 37 poz. 210) w brzmieniu ogłoszonem w Dz. U. R. P. Nr. 35, z r. 1922 poz. 299), b) ustawę z dn. 19 lipca 1877 r., zawierającą przepisy mające na celu położenie tamy opilstwu (Dz. U. austr. Nr. 67), c) art. 284 — 286 i 317 kod. kar ros. z 1903 r.

2) Skreśla się: a) w art. 315 p. 4 kod. kar. ros. z 1903 r. słowa: „bądź dopuszczenia małoletniego, nie mającego lat czternastu lub osoby widocznie pijanej, do picia napojów wyskokowych w tych zakładach", b) w § 365 niem. kod. kar. z 1871 r. słowa: „w lokalu wyszynku lub", a w § 367 p. 16 słowa: „oraz o wydawaniu napojów wyskokowych przed przed przetargami publicznemi lub podczas nich".

Art. 24.

Zezwolenia (koncesje) na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych, które po dokonaniu rozdziału na poszczególne Województwa, ustalonej w art. 3 niniejszej ustawy dla całego Państwa ilości (22.000) miejsc detalicznej sprzedaży, przewyższą normę w Województwach posiadających obecnie nadmiar tych miejsc, pozostają nadal w mocy do czasu śmierci uprawnionego, cofnięcia zezwolenia w wypadkach prawem przewidzianych lub zrzeczenia się zezwolenia przez uprawnionego.

Art. 25.

Uchwały o zakazie detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych, powzięte na zasadzie postanowień ustawy z dn. 23.4.1920 r., o ograniczeniach w sprzedaży, podawaniu i spożyciu napojów alkoholowych (Dz. U. R. P., Nr. 35 z r. 1922, poz. 299) tracą moc obowiązującą z chwilą wejścia w życie niniejszej ustawy.

Art. 26.

Wykonanie niniejszej ustawy porucza się Ministrowi Spraw Wewnętrznych w porozumieniu z Min. Skarbu i Min. Sprawiedliwości.

Art. 27.

Ustawa niniejsza wchodzi w życie w 14 dni po ogłoszeniu.

CZY AMERYKA JEST SUCHA W CAŁEM TEGO SŁOWA ZNACZENIU?

U nas utarło się mniemanie, że amerykanie są z mocy ustawy prohibicyjnej pozbawieni możności wyrobu i picia wszelkich napojów alkoholowych, a w szczególności piwa, a w związku z tem wyrażany bywa często pogląd, że gdyby prohibicja została w stosunku do piwa przynajmniej złagodzona, to miałoby to zbawienny wpływ na rozwój naszej produkcji chmielu, Ameryka bowiem byłaby dobrym rynkiem zbytu dla europejskiego chmielu.

Tymczasem, jak z poniżej podanej notatki wynika, to ustawa prohibicyjna ani chmielarstwa ani też przemysłu piwowarskiego w Ameryce nie zniszczyła. Brewer Journal pisze, że rozwój chmielu w Ameryce kwitnie w najlepsze, zaś Izba Handlowa podaje, że zbiór chmielu w r. 1929 wynosił tam 296.607 centnarów po 50 kg.

Niewątpliwie niejeden zapyta ze zdziwieniem, a cóż się dzieje z tym olbrzymim zbiorem? Oto jedna

czwarta z tego idzie na eksport przeważnie do Anglji reszta zaś zużywaną bywa w kraju do wyrobu piwa.

W tym czasie, o którym jest powyżej mowa, wyprodukowano i zużyto 35,175 miljonów hl. podczas gdy przed wojną produkcja piwa dochodziła w Ameryce przeciętnie rocznie do 68,6 miljona hl.

Ameryka, jak widzimy, prześcignęła pod względem produkcji chmielu nawet Anglję, gdzie tak chmielarstwo, jak i piwowarstwo doznają szczególnego poparcia ze strony miarodajnych czynników. Anglja bowiem w ciągu ostatniego dziesięciolecia miała przeciętny roczny zbiór chmielu 285 tysięcy cet.

A więc suchość amerykańska jest bardzo względna, zaznaczyć należy, że jak Europa tak też i Ameryka ugina ją się pod ciężarem nadprodukcji chmielu. To też tamtejsze organizacje chmielarskie zaradziły częściowo złemu w ten sposób, że wydzierżawiły od swych członków około 30% areału chmielników i w tymże czasie unieruchomiły je, aby w ten sposób uzyskać podwyżkę cen. Gdyby cały areał chmielników był w roku 1929 dopuszczony do plonowania, to zbiór chmielu byłby o niespełna 100 tysięcy cet. większy, czyli dochodziłby do 400 tysięcy cet. Ilość ta wystarczy, jak wiadomo, do należytego ochmielenia przeszło 80 miljonów hl. piwa, a do tak olbrzymiej produkcji piwa Ameryka, nawet po zupełnem zniesieniu prohibicji, nie tak rychłoby doszła.

Widzimy więc, że nie należy się łudzić, aby ewentualne złagodzenie prohibicji w stosunku do piwa w Ameryce mogło mieć jakikolwiek wpływ dodatni na rozwój naszego chmielarstwa. Raczej Ameryka południowa daje więcej pod tym względem szans niż Północna.

Adolf Jasiński.
Inspektor Chmielarski.



CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	16/I	25.— — 26 — zł.
	17/I	25.— — 26.— zł.
	20/I	25.— — 26 — zł.
	21/I	25.— — 26.— zł.
	22/I	25.— — 26.— zł.
Bydgoszcz.	22/I	24.— — 25.50 zł.
Grudziądz.	20/I	21.— — 24.— zł
Lublin.	15/I	21.— — 22 — zł.
	17/I	21 — — 22 — zł.
Łódź.	21/I	24.— — 26.— zł.
Poznań.	15/I	25.— — 27.— zł.
	16/I	25.— — 27.— zł.
	17/I	25.— — 27.— zł.
	19/I	25.— — 27.— zł.
	20/I	25.— — 27.— zł.
	21/I	25.— — 27.— zł.
Wilno.	17/I	23.— — 24.— zł.
	21/I	23.— — 24.— zł.
Hamburg	20/XI	4 25 flh Dun. Ros.
	20/X	4.40 flh. La Plata
Chicago	15/I	Jęczmień słodowy 40 — 64 cts za bushel
	16/I	Jęczmień słodowy 42 — 66 cts. za bushel
	17/I	Jęczmień słodowy 41 — 66 cts. za bushel
	19/I	Jęczmień słodowy 41 — 66 cts. za bushel
	20/I	Jęczmień słodowy 41 — 56 cts. za bushel
	21/I	Jęczmień słodowy 40 — 67 cts. za bushel
	22/I	Jęczmień słodowy 40 — 66 cts. za bushel

CHMIEL

Lublin, 12.1. Ceny orjentacyjne: Chmiel prima zł. 80 do 100, średni zł. 45 — do 70 za 1 centnar (50). Na rynku chmielu sytuacja bez zmiany. Ceny utrzymują się jak poprzednio przy tendencji znacznie mocniejszej. Hurtownicy i składnicy w końcu miesiąca spodziewają się lepszej konjunktury ze względu ożywienia się rynków zagranicznych i wyczerpania zapasów gatunków prima, jak i wyżej średnich.

Lwów, 15.1. Cena dla browarów wynosi od 15 do 20 dol. loco stacja kolejowa, zależnie od jakości III sorta. Na rynku chmielowym panuje nadal zupełny spokój, tylko tu i ówdzie dochodzą do skutku mniejsze tranzakcje przy niezmienionych cenach. Zapasy w rękach producentów minimalne, wynoszą zaledwie kilkaset centnarów.

Dubno, 13.1. Na wołyńskim rynku chmielu notowano za 1 centnar (50 kg) w złotych. cena sprzedaży u plantatorów 50 — 70 złotych, u kupców eksport zagranicę 80 — 130, do browarów 120 — 180. Firmy sprzedały gatunki gorsze i średnie, na składach zostały gatunki lepsze. W ostatnich dniach nastąpiła prawie zupełna stagnacja, ceny utrzymane. W bieżącym sezonie chmielarskim na Wołyniu sprzedano 21.000 cent. 50 kg. chmielu, zebranego w 1930 roku. Częściowo kupcy sprzedają zapasy starego chmielu z 1929 roku.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie. Kapucyńska 7.